



FICHA TÉCNICA

País	Francia
DO/Región	Champagne
Bodega	Charles Heidsieck
Varietal(es)	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.
Añada	S/A
Elaboración	Elaborado con el metodo 60/40/10, 60 el número de mezclas que se hacen para la mezcla final, 40 vinos reservas de edad minima de 10 años, se almacenan reservas en tanque por 5 a 15 años para ganar finura, 10 la edad promedio de cada botella.
Grado Alc.	12 abv
Servicio	6 - 8 °C
Presentación	750 ml
Puntajes	92 Robert Parker, 94 James Suckling

NOTA DE CATA

Vista	Un color dorado profundo, su burbuja se presenta fina, persistente, un excelente brillo en copa.
Nariz	La reserva de los vino da complejidad en nariz, finura y elegancia, las notas de bollería, brioche, el pan tostado, frutos amarillos, albaricoque y algunos frutos secos
Boca	Elegante, su finura de burbuja en boca demuestra el tiempo, su acidez fresca y equilibrada con la calidez de su alcohol, un retrogusto largo de vainilla y turrón.
Maridaje	Se puede disfrutar solo, es desde aperitivo hasta el postre, fuente de mariscos, pescado en cocciones, pato con mole, cochinita pibil, pipian, bizcocho, chocolate.

CONTACTO

ventas@dottowine.com
comercial@dottowine.com

Teléfono: 50350955



@DOTTOWINE